



A MÁK BISTRO SÉFJE SZERINT „A VENDÉGEK KÖZEL AKARNAK LENNI A TŰZHÖZ”

- Interjú Mizsei Jánossal, ételről, fine diningről, otthoni főzésről

Mit vársz a rendezvénytől? Sok izgalomra számíatsz?

Mindenképpen. Szeretek együtt főzni a kollégákkal, de különösen várom a közös munkát az olasz séfekkel a 8 Michelin-csillagos vacsorán. Nagyon izgalmasnak találom, amikor egy külföldi konyhafőnök ételeibe, gondolataiba, konyhájába láthatunk bele, hiszen mindig egy más kultúrát hoznak el, amit aztán a saját stílusunkban felhasználhatunk. Életem meghatározó élménye volt, mikor Svédországban sztázsoltam, nagyon letisztult, soha nem túlkomplikált ízekkel találkoztam.

Ez az, amit Te is vallasz a konyhádban?

Így van. Régen úgy gondoltam, hogy a magyar ember általánosságban a nagy adagokat részesíti előnyben, és ez talán részben még ma is így van. Ugyanakkor én nem szeretem túlzásúfolni a tányért hatalmas mennyiségekkel. A degosztációs menü ezért is egy kedves műfaj számomra. Ilyenkor sokfélét adunk, de kisebb mennyiségekkel, részletgazdagabban, innovatívabban mutathatjuk be a konyhánkat. Az a' la carte fogásoknál azért mennyiséget is kell adni, de azt gondolom, ilyenkor is a kevesebb néha több.



És mi az, amivel a vendéget le lehet venni a lábáról?

A vendégek egyre inkább keresik az újat, az innovatívát a konyhában, aminek én nagyon örülök. Természetesen a fine dining is egy komoly hívószó lett, de szerintem ez minden embernek mást jelent. Ugyanakkor a vendégek is szeretnék ebbe minél jobban bevonódni. Ha nem is szeretnék, hogy mindennapjuk része legyen, de be akarnak jutni, meg akarják nézni, közel akarnak lenni a tűzhöz.

Mit tanácsolsz az otthoni „séfeknek”, hogyan kerülhetnek közelebb a fine dining világhoz?

Én mindig azt mondom, hogy ha az alapokat az átlagosnál kicsit jobban el tudták sajátítani a konyhában, akkor erre már nagyon egyszerűen fel lehet húzni az új technológiákat is. Így egy klasszikust is meg lehet valósítani úgy, akár otthon is, hogy sokkal egészségesebb lesz - nem tartalmaz például annyi zsiradékot, jobban megmaradnak benne az ízek, változatosabbak lesznek a textúrák, a formák, a színek. Vegyék elő az eddigi tudásukat, és azt formálják át. Mondjuk például tudjuk azt, hogy a csirke esetén a szalmonella 60 fokon elpusztul? Akkor a csirkét ne főzzük tovább a 60 fokos maghőmérsékletnél. Töltsön a hús egy-másfél órát egy sous vide-kádban – ma már otthoni felhasználásra szánt gépek is kaphatók, teljesen megfizethető áron – és utána tökéletes, puha, ízletes és egészséges csirkét kapunk. Ennyi az egész.